



Cocktail

Assortiment de 12 pièces apéritif :

- Y Tulipe de crabe
- Y Toast au saumon fumé
- Y Toast au magret fumé
- Y Beignet de crevette
- Y Petit chou à la mousse d'avocat
- Y Tomate cerise au tartare de saumon
- Y Œuf de caille au saumon fumé
- Y Accra de morue
- Y Mignonnette de légumes à l'huile d'olive et filet de rouget
- Y Tartare de St Jacques
- Y Verrine : soupe de melon à la menthe, gaspacho de tomate

Animation minute :

- Y Gambas flambées
- Y Filet de caille
- Y Mini brochette de volaille
- Y Foie gras poêlé minute

Prix : 16,00 €/pers, pour les personnes ne participant pas au repas.

site : www.traiteur-viret.com - mail : daniel.viret@wanadoo.fr

Boucherie : 1 rue Centrale – 74940 Annecy-le-Vieux – Tel : 04.50.23.31.35.- Fax : 04.50.2326.88

Boucherie : 75 avenue de Genève – 74000 Annecy – Tel. : 04.50.62.24.49 – Fax :04.50.62.24.47

Bureau : 8 rue Gustave Eiffel – 74600 Seynod – Tel : 04.50.52.03.13. – Fax : 04.50.52.22.59.

SARL au capital de 7622,45 € – RC 328 542 550 – NG83 B 307.



Repas de mariage

Suggestion n°1

*Suprême de pintade fermière à la verveine, infusion de citronnelle et gingembre
Assortiment de garnitures de saison*

*Ronde des fromages :
Reblochon, Tomme de Savoie, Abondance, Beaufort et Chevrotin
Ou
Fromage blanc, sucre, coulis de framboises et crème*

Assiette gourmande

Prix : 49,50 €/ personne



site : www.traiteur-viret.com - mail : daniel.viret@wanadoo.fr

Boucherie : 1 rue Centrale – 74940 Annecy-le-Vieux – Tel : 04.50.23.31.35.- Fax : 04.50.2326.88

Boucherie : 75 avenue de Genève – 74000 Annecy – Tel. : 04.50.62.24.49 – Fax : 04.50.62.24.47

Bureau : 8 rue Gustave Eiffel – 74600 Seynod – Tel : 04.50.52.03.13. – Fax : 04.50.52.22.59.

SARL au capital de 7622,45 € – RC 328 542 550 – NG83 B 307.



Repas de mariage

Suggestion n°2

*Magret de canard au vin doux et morilles
Assortiment de garnitures de saison*

*Ronde des fromages :
Reblochon, Tomme de Savoie, Abondance, Beaufort et Chevrotin
Ou
Fromage blanc, sucre, coulis de framboises et crème*

Assiette gourmande

Prix : 49,50 €/ personne



site : www.traiteur-viret.com - mail : daniel.viret@wanadoo.fr

Boucherie : 1 rue Centrale – 74940 Annecy-le-Vieux – Tel : 04.50.23.31.35.- Fax : 04.50.2326.88

Boucherie : 75 avenue de Genève – 74000 Annecy – Tel. : 04.50.62.24.49 – Fax :04.50.62.24.47

Bureau : 8 rue Gustave Eiffel – 74600 Seynod – Tel : 04.50.52.03.13. – Fax : 04.50.52.22.59.

SARL au capital de 7622,45 € – RC 328 542 550 – NG83 B 307.



Repas de mariage

Suggestion n°3

*Carré d'agneau en croute de Pimpiolet
Assortiment de garnitures de saison*

*Ronde des fromages :
Reblochon, Tomme de Savoie, Abondance, Beaufort et Chevrotin
Ou
Fromage blanc, sucre, coulis de framboises et crème*

Assiette gourmande

Prix : 49,50 €/ personne



site : www.traiteur-viret.com - mail : daniel.viret@wanadoo.fr

Boucherie : 1 rue Centrale – 74940 Annecy-le-Vieux – Tel : 04.50.23.31.35.- Fax : 04.50.2326.88

Boucherie : 75 avenue de Genève – 74000 Annecy – Tel. : 04.50.62.24.49 – Fax : 04.50.62.24.47

Bureau : 8 rue Gustave Eiffel – 74600 Seynod – Tel : 04.50.52.03.13. – Fax : 04.50.52.22.59.

SARL au capital de 7622,45 € – RC 328 542 550 – NG83 B 307.



Repas de mariage

Suggestion n°4

*Tournedos de bœuf à l'ail torréfié
Assortiment de garnitures de saison*

*Ronde des fromages :
Reblochon, Tomme de Savoie, Abondance, Beaufort et Chevrotin
Ou
Fromage blanc, sucre, coulis de framboises et crème*

Assiette gourmande

Prix : 50,00 €/ personne



site : www.traiteur-viret.com - mail : daniel.viret@wanadoo.fr

Boucherie : 1 rue Centrale – 74940 Annecy-le-Vieux – Tel : 04.50.23.31.35.- Fax : 04.50.2326.88

Boucherie : 75 avenue de Genève – 74000 Annecy – Tel. : 04.50.62.24.49 – Fax : 04.50.62.24.47

Bureau : 8 rue Gustave Eiffel – 74600 Seynod – Tel : 04.50.52.03.13. – Fax : 04.50.52.22.59.

SARL au capital de 7622,45 € – RC 328 542 550 – NG83 B 307.



Repas de mariage

Suggestion n°5

*Suprême de caille et foie gras en habit vert
Assortiment de garnitures de saison*

*Ronde des fromages :
Reblochon, Tomme de Savoie, Abondance, Beaufort et Chevrotin
Ou
Fromage blanc, sucre, coulis de framboises et crème*

Assiette gourmande

Prix : 50,00 €/ personne



site : www.traiteur-viret.com - **mail** : daniel.viret@wanadoo.fr

Boucherie : 1 rue Centrale – 74940 Annecy-le-Vieux – **Tel** : 04.50.23.31.35.- **Fax** : 04.50.2326.88

Boucherie : 75 avenue de Genève – 74000 Annecy – **Tel** : 04.50.62.24.49 – **Fax** : 04.50.62.24.47

Bureau : 8 rue Gustave Eiffel – 74600 Seynod – **Tel** : 04.50.52.03.13. – **Fax** : 04.50.52.22.59.

SARL au capital de 7622,45 € – RC 328 542 550 – NG83 B 307.



Repas de mariage

Suggestion n°6

*Longe de veau en crépinette de foie gras
Assortiment de garnitures de saison*

*Ronde des fromages :
Reblochon, Tomme de Savoie, Abondance, Beaufort et Chevrotin
Ou
Fromage blanc, sucre, coulis de framboises et crème*

Assiette gourmande

Prix : 50,00 €/ personne



site : www.traiteur-viret.com - mail : daniel.viret@wanadoo.fr

Boucherie : 1 rue Centrale – 74940 Annecy-le-Vieux – Tel : 04.50.23.31.35.- Fax : 04.50.2326.88

Boucherie : 75 avenue de Genève – 74000 Annecy – Tel. : 04.50.62.24.49 – Fax : 04.50.62.24.47

Bureau : 8 rue Gustave Eiffel – 74600 Seynod – Tel : 04.50.52.03.13. – Fax : 04.50.52.22.59.

SARL au capital de 7622,45 € – RC 328 542 550 – NG83 B 307.



Repas de mariage

Suggestion n°7

*Mignon de veau sur lit de pommes caramélisées sauce au cidre brut
Assortiment de garnitures de saison*

*Ronde des fromages :
Reblochon, Tomme de Savoie, Abondance, Beaufort et Chevrotin
Ou
Fromage blanc, sucre, coulis de framboises et crème*

Assiette gourmande

Prix : 50,20 €/ personne



site : www.traiteur-viret.com - mail : daniel.viret@wanadoo.fr

Boucherie : 1 rue Centrale – 74940 Annecy-le-Vieux – Tel : 04.50.23.31.35.- Fax : 04.50.2326.88

Boucherie : 75 avenue de Genève – 74000 Annecy – Tel. : 04.50.62.24.49 – Fax :04.50.62.24.47

Bureau : 8 rue Gustave Eiffel – 74600 Seynod – Tel : 04.50.52.03.13. – Fax : 04.50.52.22.59.

SARL au capital de 7622,45 € – RC 328 542 550 – NG83 B 307.



Précision sur le prix

Le prix des menus comprend :

- ∞ Le cocktail*
- ∞ Le repas*
- ∞ La vaisselle*
- ∞ Le nappage (en tissus blanc)*
- ∞ Le pain*
- ∞ Le café*
- ∞ Le service (1 serveur pour 25 pers)*

Toute nappe détériorée (cire de bougie, trou de cigarette, marqueur...) vous sera facturé, ainsi que la vaisselle cassée.

Le service comprend une prestation d'une amplitude de 12h, mise en place comprise, l'heure supplémentaire est de 21.30 € par serveur.

Mise en bouche : 5,00 € ttc/ personne

Buffet de desserts : glace « Maison », salade de fruits, tarte aux fruits, entremet, gâteau des mariés ou pièce montée + 3,40 €/ personne.

Softs : eau minérale plate ou gazeuse : 2,80 € ttc la bouteille.

Jus de fruits ou soda : 3,95 € la bouteille.

Si vous désirez travailler avec nous il faut verser un acompte de 500 € le solde à réception de la facture la semaine suivant le mariage.

Nous sommes à votre disposition pour toute autre suggestion à votre convenance.